

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL.



Pro podrobnější informace a podporu
prosím zaregistrujte svůj výrobek na
webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

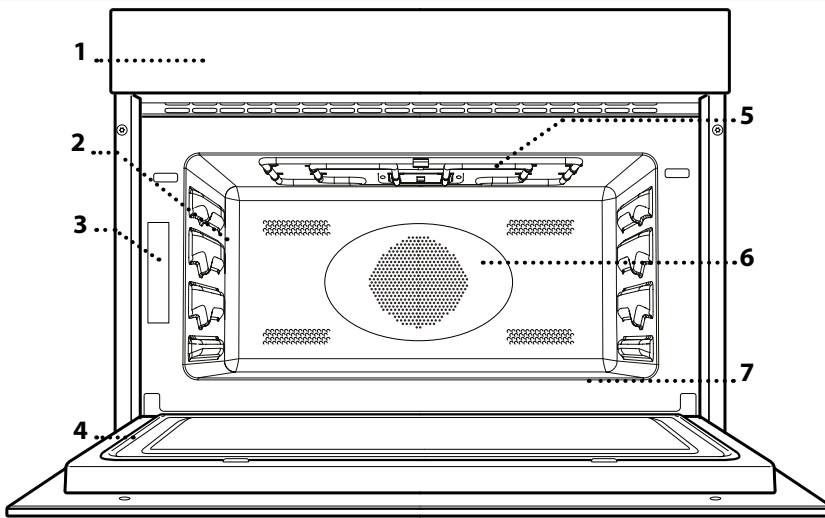


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.



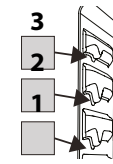
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel

2. Vodicí rošt



Úrovně, na které se rošt
a další příslušenství
ukládá, jsou očíslované,
přičemž 1 je nejnižší a 3
nejvyšší.

3. Identifikační štítek
(neodstraňujte)

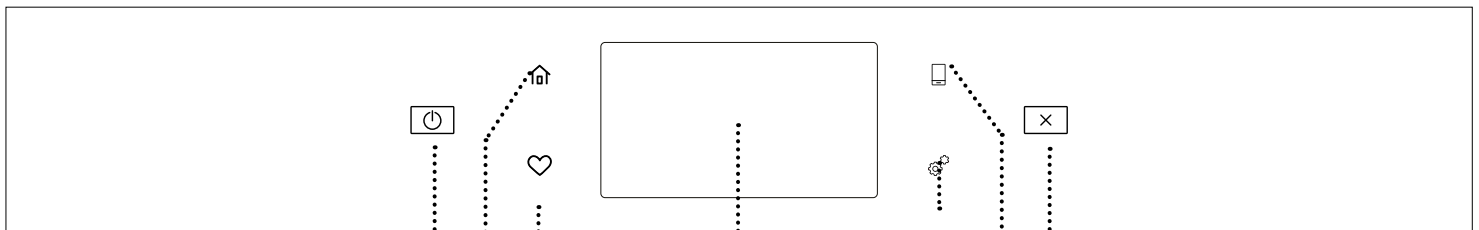
4. Dvířka

5. Gril

6. Ventilátorové a kruhové topné
těleso (není vidět)

7. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPÍ/VYP

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených
funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také
změna nastavení a preferencí
k troubě.

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

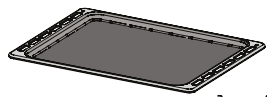
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live

7. ZRUŠIT

Zrušení všech funkcí trouby kromě
funkcí Hodiny, Minutka a Zámek
ovládání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

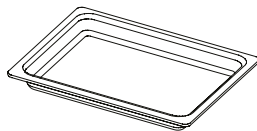
PLECH NA PEČENÍ



Vhodný jako podklad pro nádoby na pečení v troubě; plech je také možné použít jako podklad pro potraviny bez nádoby. Toto

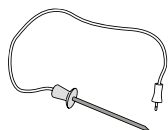
příslušenství není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

SKLENĚNÁ ZAPÉKACÍ MÍSA



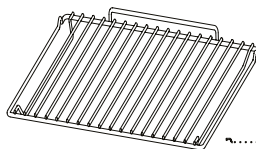
Díky svým vlastnostem je tato skleněná nádoba vhodná pro všechny způsoby pečení. Je-li umístěna pod roštem, zachycuje uvolňující se šťávy.

PEČICÍ SONDA



Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

ROŠT



Rošt je vhodný pro všechny režimy pečení, kromě mikrovlnného ohřevu. Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče

a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teplotě a mikrovlnám.

Rošt při zasouvání zdvihněte mírně vzhůru a zadní okraj (směřující vzhůru) zachyťte na požadované úrovni. Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je zárukovatelné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěny pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

FUNKCE

MIKROVLNŮV

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

🌀	🕒
850	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.
0	Minutka

	🕒	🌀	
Ohřev	2 hrnky	850	3
Ohřev	Štuchané brambory (1 kg)	850	10–12
Rozmrazování	Mleté maso (500 g)	160	13–14
Vaření	Piškotový koláč	750	7–8
Vaření	Vaječný krém	750	10–11
Vaření	Sekaná	750	15–16

Požadované příslušenství: Skleněná zapékačská mísa

RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.

TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČNÍ

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod.

🕒	🌀	🌡️	🕒	📅
Koláčky	Ano	160–180	30–40	2
Sušenky	Ano	150–160	20–30	2
Pizza	Ano	230	20–30	1

• TRADIČNÍ+MIKROVLNŮV

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

🕒	🌀	🌡️	🌀	🕒	📅
Chléb	–	200–220	90	25–35	1
Rostbíf (1–1,5 kg)	–	160	160–350	35–45	1
Lasagne	Ano	170–200	160–350	20–40	1
Zmražené jídlo	–	160–180	350	20–30	1

FUNKCE GRILU

• GRIL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování (zapékání).

🍷	🔥	🕒	📅
Topinky/toasty	3	7-10	3
Krevety	2	20-30	2

• GRIL + MW

Pro rychlé pečení a gratinování.

🍷	🔥	🕒	📅	
Gratinované brambory	350	2	20-40	2
Brambory pečené ve slupce	350	3	10-20	2

FUNKCE TURBO GRIL

• TURBOGRIL

Pro dokonalé vaření a zapékání díky kombinaci grilu a konvekční funkce trouby.

🍷	🔥	🕒	📅
Kuřecí kebab	3	25-35	2
Pečené brambory	3	30-50	2

• TURBOGRILL+MIKROVLNÝ

Pro rychlé vaření a zapékání díky kombinaci mikrovln, grilu a konvekční funkce trouby.

🍷	🔥	🕒	📅	
Cannelloni [Mražené]	350	3	20-25	2
Kotlety	350	3	30-40	2
Pečené kuře	350	2	40-60	2

FUNKCE HORKÝ VZDUCH

• HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa, s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅	
Pusinky	Ano	100-120	40-50	2
Sušenky	Ano	170-180	10-20	2
Bochník chleba	Ano	180-200	30-35	1
Švýcarská roláda	Ano	210-220	10-12	2
Listové těsto	Ano	180-190	15-20	2
Pečeně (800 g – 1,5 kg)	Ano	160-170	70-80	1

Poznámka: U funkce „Horký vzduch“ (Forced Air) není ve výchozím nastavení předehřev. Pokud si přejete funkci předehřevu přidat, jednoduše klepněte do pravého horního rohu displeje. Pro podrobnější informace si přečtěte příslušný odstavec.

• HORKÝ VZDUCH+MIKROVLNÝ

Pro rychlé pečení sladkých pokrmů a masa, s využitím všech výhod mikrovln a cirkulace horkého vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅	
Pečeně	160	170	40-60	2
Masový koláč	160	180	25-35	1
Pečená ryba	160	170-190	20-35	1

KONVENČNÍ PEČENÍ FUNKCE

• KONVENČNÍ PEČENÍ

Pro perfektní propečení masa, dortů a koláčů s tekutou náplní.

🍷	🔥	🕒	📅	
Plněné koláče	-	160-200	35-55	1
Quiche Lorraine	-	170-190	30-45	1

• KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅	
Plněné koláče	350	160-200	25-45	2
Piškotový koláč	90	160-180	30-35	1

SPECIÁLNÍ FUNKCE

• UDRŽ. V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

• KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaneho těsta.

• SMART CLEAN

Uspadňuje čištění prostoru pro přípravu pokrmů. Pravidelné používání předchází vytváření usazenin, které by mohly poškodit povrch.

FUNKCE 6TH SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější teplotu a způsob přípravy, a to u všech druhů jídel.



• 6TH SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněnou zapékací mísu.

🍷	📅
MASO	100 g – 2,0 kg
DRŮBEŽ	100 g – 3,0 kg
RYBY	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLĚB	100 g – 2,0 kg

• OHŘÁTÍ FUNKCÍ 6TH SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Lepších výsledků, zvláště u zmrazených potravin, dosáhnete, pokud je na konci fáze ohřevu ponecháte ještě 1–2 minuty odpočívat.









	
HOTOVÉ JÍDLO	250–500 g
Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	
HOTOVÉ JÍDLO-MRAŽENÉ	250–500 g
Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	
POLÉVKY	1–4 porce
Ohřívejte odkryté v samostatných miskách	
NÁPOJE	1–4 porce
Aby nedošlo k překypění, použijte hrnek a do něj vložte lžici ze žáruvzdorného plastu	

• VAŘENÍ S FUNKCÍ 6TH SENSE





Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Položky v tabulkách:

recepty , je-li potřeba předeřev , teplota , mikrovlnný výkon , úroveň grilu , hmotnost , doba přípravy , příslušenství a doporučená úroveň  pro přípravu.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předeřívání (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

 rošt,  dortová forma na roštu,  pečicí plech,  skleněná zapékací mísa

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení: Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

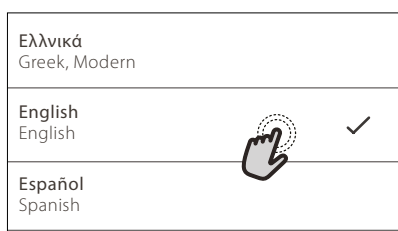
1. VOLBA JAZYKA


Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.



Klepnutím na tlačítko  se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po výběru jazyka se na displeji zobrazí výzva k volbě režimu „STORE DEMO“ (určené pro prodejce, pouze pro vystavené zboží) nebo k pokračování stisknutím tlačítka „DALŠÍ“.



3. NASTAVENÍ WI-FI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ nastavte připojení.



Chcete-li produkt připojit později, klepněte na „PŘESKOČIT“.

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu. Pomocí chytrého zařízení zkontrolujte, že je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 × 720 (nebo vyšším) či iOS. V obchodě s aplikacemi naleznete informace o kompatibilitě s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

Bezdrátový router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z iTunes Store nebo Google Play Store.

2. Vytvořte si účet

Pokud jste tak ještě neučinili, vytvořte si účet. Umožní vám připojit spotřebiče do sítě, sledovat je i vzdáleně ovládat.

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Jedná se o jedinečný kód, tj. číslo, které následuje za slovem SERVICE uvedeném na identifikačním štítku, kterým je výrobek opatřen.

4. Připojte se k Wi-Fi

Postupujte podle pokynů k nastavení připojení pomocí skenu. Aplikace vás provede procesem připojení vašeho spotřebiče k bezdrátové síti u vás doma.

Pokud váš router podporuje WPS 2.0 (nebo vyšší), zvolte „RUČNÍ“ a poté klepněte na „Nastavení WPS“: Na bezdrátovém routeru stiskněte tlačítko WPS, abyste vytvořili připojení mezi oběma zařízeními. V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Vyhledat síť“.

SAID kód se používá k synchronizaci vašeho chytrého zařízení se spotřebičem.

Adresa MAC se zobrazuje pro modul Wi-Fi.

Proces připojení budete muset provést znovu, pouze pokud dojde ke změně nastavení routeru (např. název sítě či heslo nebo poskytovatele sítě).

NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Předehejte troubu na 200 °C, ideálně pomocí funkce „Rychlé předhřátí“.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

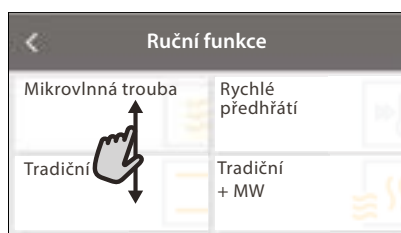
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi nabídky „Moje jídla“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.


2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

TEPLOTA

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit předehřev.



DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se trouba automaticky vypne.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.



- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6TH SENSE

Funkce 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte způsob přípravy.
- Zvolte funkci.

Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „JÍDLO SE 6th SENSE“ (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „LIFESTYLE“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

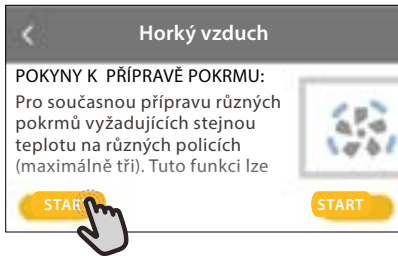
Některé z funkcí 6th Sense vyžadují použití sondy do jídla. Zapojte ji ještě před výběrem funkce. Pro dosažení nejlepších výsledků při použití sondy se řiďte pokyny v příslušném oddíle.

- Postupujte podle pokynů na obrazovce, které vás provedou procesem pečení.

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ


Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v čase, který předem nastavíte.

- Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte požadovaný čas spuštění nebo ukončení.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko .

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE


- Po dokončení nastavení spustíte funkci klepnutím na „START“.

Funkce mikrovlny je vybavena ochranou při spuštění. Před spuštěním funkce je nutné otevřít a zavřít dvířka.

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na „START“.

Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva

- Stiskem  můžete aktivovanou funkci kdykoli zastavit.

6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.

Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce nabídky „Moje jídla“ (My Menu) mohou během pečení vyžadovat několik úkonů. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

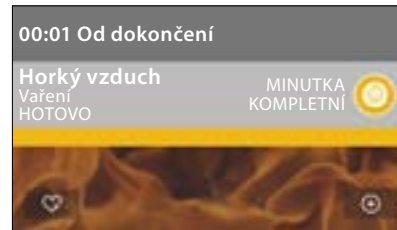
- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.



- Pro pokračování zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“ (DONE).

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Některé funkce je možné po dokončení pečení uložit jako oblíbené a později v budoucnu je rychle použít se stejným nastavením nebo prodloužit dobu pečení.




- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Klepnutím na  prodloužíte dobu pečení.

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

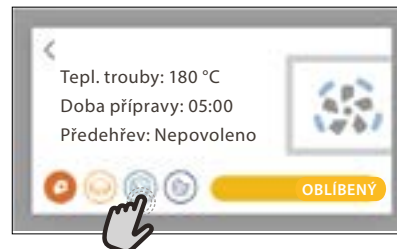
Trouba automaticky detekuje funkce, které používáte nejčastěji. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

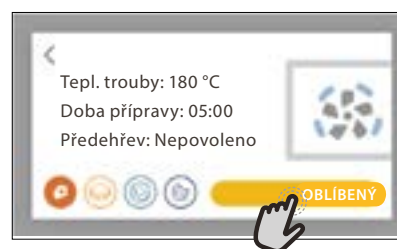
Po skončení funkce můžete klepnout na , aby se uložila jako oblíbená. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.


Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.




- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.



Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte  : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



Klepnutí na  vám rovněž umožní prohlížet historii vámi naposledy použitých funkcí.


- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ



Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy, a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „UPRAVIT“.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „DALŠÍ“: Na displeji se zobrazí nové vlastnosti.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce „Oblíbené“ můžete také vymazat funkce, které jste uložili:


- Klepněte na  na dané funkci.
- Klepněte na „ODSTRANIT“.

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

- Stiskněte .
- Zvolte  „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na požadovaný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Jeden časový úsek je možné zkombinovat pouze s jedním pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



POVOLENÍ DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stisk .
- Klepněte na .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Klepnutím na „ODMÍTNOUT“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.


SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SONDA

Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby.

Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6th Sense (podle typu pokrmu).



Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena. Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Použití sondy do jídla vám umožní měřit teplotu uvnitř pokrmu během jeho přípravy.

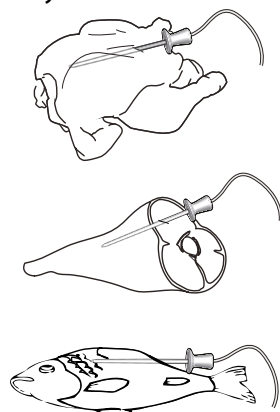
Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům.

Drůbež: Zapíchněte hrot do středu prsní části, ne do dutiny.

Kusy masa nebo stehna:

Zapíchněte hrot do nejsilnější části.

Ryba (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.



SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čisticím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji se objeví příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.


ZTLUMIT

Klepnutím na tuto ikonu můžete ztlumit nebo zrušit ztlumení všech zvuků a výstrah.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

- Klepněte na displej.
- Potáhněte prstem směrem nahoru přes zobrazenou zprávu.



PREFERENCE



























Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WIFI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFO

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim“, resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

Kategorie potravin / Recepty		Úroveň a příslušenství	Doporučené množství	Informace pro pečení
ZAPEČ. TĚSTOVINY	Lasagne		4–8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu posypejte sýrem.
	Lasagne – zmražené		600 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
MASO	Rostbíf	 	1–1,5 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Telecí pečeně	 	1–1,5 kg	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Vepřová pečeně	 	1–1,5 kg	
	Jehněčí kýta	 	1,5–2 kg	
	Pečené kuře	 	1–1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Kousky kuřete	 	800 g – 1,2 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na rošt stranou s kůží dolů
	Pečené masové závitky		800 g – 1,2 kg	Potřete olejem a podle chuti okořeňte / dochutěte bylinkami
	Filety v páře		500 g – 1 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Přidejte citronovou šťávu nebo vývar
	Sekaná		4–8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
	Párky & wurstel	 	4–12 kusů	Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou
	Pastýřský masový koláč		4–8 porcí	Lehce osmahněte 1 nakrájenou cibuli společně se 2 mrkvemi nakrájenými na malé kostičky. Přidejte 1 lžici mouky, 300 ml hovězího vývaru a povařte do zhoustnutí. Přidejte 1 lžici rajského protlaku a kapku worcesterové omáčky. Vmíchejte 450 g jemně nakrájeného uvařeného hovězího nebo jehněčího masa, osolte a opepřete. Dušené maso pokryjte 4 porcemi rozmačkaných brambor
	RYBY	V celku-pečené		800 g – 1,5 kg
V celku–v páře			800 g – 1,5 kg	
Pečené steaky		 	4-8 kusů	Rybí steaky pokapejte olejem a zasypte sezamovými semínky
Filet v páře			400 g – 1 kg	Rovnoměrně rozložte v nádobě. Vařte zakryté
Gratin. mražený			600 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt



Žárovzdorná nádoba vhodná do mikrovlnné trouby na roštu



Skleněná zapékací mísa



Žárovzdorná nádoba vhodná do mikrovlnné trouby na skleněné zapékací míse
































Pečicí plech



Pečicí sonda



Kategorie potravin / Recepty	Úroveň a příslušenství	Doporučené množství	Informace pro pečení	
ZELENINA	Pečené brambory	 2	1–1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutěte bylinkami
	Plněná zelenina	 2	4–8 porcí	Vydlebejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem, solí a bylinkami
	Brambory pečené ve slupce	 1	4-8 kusů	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Bramboru nařízněte do kříže a položte ji do trouby řezem dolů. Až vás trouba vyzve k otočení brambory, nalijte na ni zakysanou smetanu a okořeňte podle chuti
	Gratinované brambory	 1	4–8 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Gratinovaná rajčata	 1	4–8 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Posolte, opepřete a posypte směsí strouhanky a oleje. Po povrchu posypte sýrem
	Gratinovaná zelenina	 2	4–8 porcí	Nakrájejte zeleninu a vyskládejte ji do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Gratin. zelenina (mražená)	 1	600 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Kousky brambor	 1	500 g – 1 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
	Kořeny a hlízy	 1	200–800 g	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
	Mražená zelenina	 1	200–800 g	Rovnoměrně rozložte v nádobě. Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve
	Hranolky	 2	500 g – 1 kg	Rovnoměrně rozložte na skleněnou zapékací mísu
	Jiná zelenina	 1	200–800 g	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
SLANÉ KOLÁČE	Quiche Lorraine	 2	1 dávka	Těsto vyrovnejte do pečicího plechu a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na lotrinský koláč (Quiche Lorraine) na 8 porcí
	Quiche Lorraine – mražený	 2	200 g – 1 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
CHLÉB	Žemle (mražené)	 2	1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Sendvičový bochník ve formě	 1	1–3 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Pečivo předpečené	 2	1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Lívance	 2	1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný pečicí plech
PIZZA	Slabá pizza	 2	1 dávka	Těsto na pizzu připravte ze 225 ml vody, 15 g droždí, 400 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Silná pizza	 2	1 dávka	Těsto na pizzu připravte ze 250 ml vody, 20 g droždí, 450 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza-zmražená	 2	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Pizza-chlazená	 2	250–800 g	
KOLÁČE A PEČIVO	Piškot ve formě	 1	1 dávka	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Pusinky	 2	1 dávka	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochutěte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte 20–24 kousků, které pokládejte na vymazaný plech.
	Ovocný koláč ve formě	 1	1 dávka	Dortovou formu vyložte těstem, propíchejte je vidličkou a potřete džemem. Vytvářejte zbývající těsto, nakrájejte ho na proužky a na koláči z nich vytvořte mřížku
	Plněný ovocný koláč	 1	1 dávka	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem
	Ovocný drobenkový koláč (krambl)	 1	1 dávka	Rozdrobte dohromady 200 g mouky, 100 g cukru a 150 g másla. Do misky vložte 1 kg na plátky nakrájených jablek smíchaných s cukrem a skořicí a 1 kg rebarbory či mraženého bobulovitého ovoce smíchané(ho) s cukrem a 1 polévkovou kukuřičného škrobu. Posléze posypejte po povrchu těsta.
	Jablkový koláč	 1	1 dávka	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte jablky nakrájenými na plátky smíchanými s cukrem, rozinkami, sekanými mandlemi a skořicí. Vytvářejte zbývající těsto, nakrájejte ho na proužky a na koláči z nich vytvořte mřížku
POPCORN	 1	100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na skleněnou zapékací mísu. Vždy připravujte jen jeden sáček	

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY K WI-FI

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu (nebo tabletu) s operačním systémem Android nebo iOS?

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.



Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mojí domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci vašeho směrovače (viz příručka ke směrovači) a zkontrolujte, zda je adresa adresa MAC uvedena na stránce připojených bezdrátových zařízení.

Kde najdu adresu adresa MAC?

Stiskněte  a poté klepněte na  „Wi-Fi“, popřípadě se podívejte na svůj spotřebič: Zde je štítek, který obsahuje adresy SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinací čísel a písmen a začíná „88:e7“.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live zkontrolujte, zda je síť spotřebiče viditelná a připojená ke cloudu.

Existuje něco, co může zabránit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiči?

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma.

Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolených směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

Obvykle je signál Wi-Fi dostatečně silný, aby pokryl několik místností, ale velmi to závisí na materiálu stěn. Sílu signálu můžete zkontrolovat umístěním chytrého zařízení vedle spotřebiče.

Co mohu dělat, když spotřebič není v dosahu bezdrátového připojení?

K rozšíření pokrytí domácí sítě Wi-Fi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače Wi-Fi a přemostění prostřednictvím elektrické sítě (nejsou dodávána se spotřebičem).

Jak zjistím jméno a heslo pro svou bezdrátovou síť?

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

Co mám dělat, když můj směrovač používá kanál sousední sítě Wi-Fi?

Nastavte směrovač tak, aby používal kanál vaší domácí sítě Wi-Fi.

Co mám dělat, pokud se na displeji objeví nebo spotřebič nemůže vytvořit stabilní spojení s mým domácím směrovačem?

Spotřebič může být úspěšně připojen k směrovači, ale nemá přístup k internetu. Pokud chcete spotřebič připojit k internetu, musíte zkontrolovat nastavení směrovače a/nebo operátora.

Nastavení směrovače: Zapnutý NAT, správně nakonfigurovaný firewall a DHCP. Podporovaná šifrování hesla: WEP, WPA, WPA2. Pokud chcete vyzkoušet jiný typ šifrování, nahlédněte prosím do příručky k směrovači.

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte troubu: Zkontrolujte, zda aplikace zobrazuje stav uživatelského rozhraní spotřebiče.

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.

Jak mohu změnit svůj účet Whirlpool, ale ponechat své spotřebiče připojené?

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte bezpečnostní rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny

nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.






- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ


Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Skleněná zapékač mísa je vhodná do myčky.


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem. Trouba se nezahřívá.	Softwarová chyba. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Funkce se nespustí. Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavení routeru se změnilo. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru Viz oddíl „Často kladené otázky k Wi-Fi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte  , klepněte na  „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Vzdálené ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před nákupem ověřte, že je ve vaší zemi povoleno vzdálené ovládání elektronických zařízení.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.whirlpool.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z webových stránek společnosti Bauknecht docs.whirlpool.eu

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

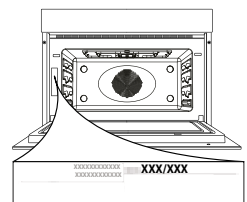
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.



> Případně se obraťte na naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400011348484

Vytisknuto v Itálii